

Dai Tosi

LA NOSTRA PIZZA E I NOSTRI HAMBURGER NASCONO DA UN AMORE VERO. OGNI IMPASTO RACCONTA UNA STORIA, OGNI HAMBURGER UN VIAGGIO. ABBIAMO SCELTO DI UNIRE I NOSTRI RICORDI, I PROFUMI E LE EMOZIONI AI NOSTRI PIATTI.

SELEZIONIAMO MATERIE PRIME D'ECCELLENZA E LE LAVORIAMO CON PASSIONE.

QUI NON CI SONO SOLO PIZZE E HAMBURGER, È IL NOSTRO MODO DI RACCONTARVI CHI SIAMO.

BUON APPETITO!

Perfetti... **DA CONDIVIDERE**

**POLENTA FRITTA
DI MAIS MARANO - 4**

**FIORI DI ZUCCA
FRITTI - 4.5**

**SALVIA FRITTA
IN TEMPURA - 4.5**

**PATATE FRITTE
DIPPERS - 4**

**PATATE FRITTE
SUPER CRISPY - 4**

**PATATE FRITTE DIPPERS
CON SALSA CHEDDAR E
BACON - 5**

Servizio 2.00

BURGER DAI TOSI

CLASSICO

NON PASSA MAI DI MODA.

Bun artigianale ai semi, burger di manzo e maialino, "salsa rubra" ricetta piemontese, insalata verde, cheddar inglese DOP, cipolla stufata e bacon croccante + patate super crispy comprese -12.5

SEVEN SHIRES 2.0

IL NOSTRO ICONICO BURGER - PRIMO PREMIO AL CASEUS VENETI NEL 2021

Bun artigianale al mais, burger di manzo e maialino, crema di Asiago DOP, Porro burro e salvia, Guanciale lavato al prosecco, cialda di asiago al forno + patate super crispy comprese - 15

SUPERMEGA - DRY

LA CARBONARA IN UN PANINO

Bun artigianale ai semi, burger di manzo e maialino, crema di pecorino romano DOP, tuorlo al guanciale, insalata verde e guanciale pepato croccante + patate super crispy comprese -13.5

BLACK-CHICKEN

UNA RIVISITAZIONE 2.0 DEL D.F:C

Bun artigianale al carbone vegetale, salsa barbecue, nuggets di pollo, maionese, e insalata verde + patate super crispy comprese - 11

PULLED-PORK

SPIDER PORK-SPIDER PORK

Bun artigianale ai semi, pulled pork sfilacciato, salsa bbq, brie francese e rucola + patate super crispy comprese - 14.5

BOSCAIOLO

...C'È A CHI PIACE..E CHI MENTE..

Bun artigianale al mais, burger di manzo e maialino, maionese, asiago, porcini, pancetta arrotolata e pepata e insalata verde + patate super crispy comprese - 12.5

PERCORSO DEGUSTAZIONE PIZZA

Mmm...le proverei tutte...

ORA PUOI FARLO.

LA DEGUSTAZIONE

6 fette ognuna con un gusto diverso!

- Burrata Pugliese, Culaccia 24 Mesi
- Burrata Pugliese, Culaccia cotta, tartufo Scorzone dei Colli Berici
- Speck, noci e pesto di Basilico homemade
- Wurstel artigianali, cheddar e patate al forno
- Pomodoro, bufala, pomodorini confit, pesto di Basilico homemade
- Burrata Pugliese, mortadella e pesto di pistacchio

19 / A DEGUSTAZIONE

BIRRA CONSIGLIATA: SQUILLO, PILLS DEL BIRRIFICIO LA VILLANA

MENU DEGUSTAZIONE + BIRRA CONSIGLIATA SQUILLO 23€

LE NOSTRE PIZZE

Tutte le nostre pizze possono variare l'impasto.

I 3 MOSCHETTIERI

3 INGREDIENTI INSEPARABILI ED ECCLATANTI COME I TRE MOSCHETTIERI.

Impasto in stile Napoli, polpa di pomodoro IT . Dopo cottura: mortadella Negroni, crema di pistacchio 70% e burrata pugliese. - 12

CULATELLO

QUESTO CAPOLAVORO NON PASSA MAI DI MODA!

Impasto in stile Napoli, polpa di pomodoro IT. Dopo cottura: burrata pugliese, Culatello 24 mesi e olio EVO pugliese. - 13

I MAGNIFICI 7

LEGGERA, DIGERIBILE E GUSTOSA ALLO STESSO TEMPO.

Impasto al carbone vegetale, fiordilatte, verdure di stagione. Dopo cottura: Mortadella Negroni, Grana Padano DOP e ristretto al balsamico. - 11.5

MARKENSPECK

TANTO SEMPLICE QUANTO BUONA, QUI VAI SUL SICURO!

Impasto in stile Napoli, polpa di pomodoro IT e fiordilatte. Dopo cottura: speck di Asiago, pesto al basilico home made e noci tostate. - 10.5

LA BERICA

UNA FRA LE ULTIME INSERITE, UNA FRA LE PIÙ VENDUTE.

Impasto in stile Napoli, fiordilatte, crema di tartufo. A metà cottura: Tartufo dei Berici, burrata pugliese e Culaccia Cotta! - 13

RED PASSION STYLE

UNA NOSTRA PIZZA STORICA E UNA DELLE PIÙ AMATE.

Impasto in stile Napoli, fiordilatte, porcini, pomodorini Rossi Confit e salsiccia. - 12

LE NOSTRE PIZZE

Tutte le nostre pizze possono variare l'impasto.

ZANDRAGLIA

UN GUSTO CERTO, IN ONORE DI UN ORTAGGIO ORIGINARIAMENTE POVERO.

Impasto in stile Napoli, polpa di pomodoro IT, provola affumicata, Friarielli IGP e salsiccia. - 11

DOPPIA-P

LA DOPPIA CHE FA LA DIFFERENZA.

Impasto in stile Napoli, fiordilatte, porro burro e salvia, e pancetta affumicata. - 10.5

AMERICANA

UN VIAGGIO OLTREOCEANO IN CLASSICO STILE ITALIANO.

Impasto in stile Napoli, fiordilatte, wurstel artigianali, patate al forno e cheddar. - 10

RUSTICA

QUI C'È LA MAIONESE CHE NON TI ASPETTI.

Impasto in stile Napoli, fiordilatte, salsiccia, patate al forno, maionese al bacon e pomodoro. - 10

NOTE DI MONTAGNA

PER CHI AMA I SAPORI FORTI.

Impasto in stile Napoli, polpa di pomodoro IT, fiordilatte, brie francese, porcini. Dopo cottura: pancetta arrotolata e pepata. - 12

STELLA PETULANTE

UNA "ROMANA" CON VERI INGREDIENTI SELEZIONATI.

Impasto in stile Napoli, polpa di pomodoro IT, fiordilatte. A metà cottura: frutti del capperio IGP, filetti di acciuga Mar Cantabrico, pomodori disidratati e olio EVO Pugliese. -11

LE NOSTRE PIZZE

Tutte le nostre pizze possono variare l'impasto.

MARINARA

OTTIMA ANCHE COME ANTIPASTO

Impasto in stile Napoli, polpa di pomodoro IT, aglio fresco, origano e olio EVO pugliese. - 5.5

ANNO 1889

UN RITORNO ALLE ORIGINI

Impasto in stile Napoli, polpa di pomodoro IT. A metà cottura: bufala DOP a fette e olio al basilico. - 8.5

TONNO E CIPOLLA DAI TOSI

SQUADRA CHE VINCE NON SI CAMBIA!

Impasto in stile Napoli, polpa di pomodoro IT, fiordilatte di Agerola, tonno all'olio d'oliva e cipolla al forno. - 10.5

CAPRICCIOSA DAI TOSI

NESSUN RAGIONAMENTO. RESTA UNA CAPRICCIOSA, MA IN STILE DAI TOSI:

Impasto in stile Napoli, polpa di pomodoro IT, fiordilatte di Agerola, culaccia cotta, champignon, fior di carciofi e salamino. - 10

SALAMINO DAI TOSI

SQUADRA CHE VINCE NON SI CAMBIA!

Impasto in stile Napoli, polpa di pomodoro IT, fiordilatte di Agerola e salamino. - 8

3 AFFINATI + 1

LA 4 FORMAGGI CHE AVREI SEMPRE VOLUTO TROVARE!

Impasto in stile Napoli, polpa di pomodoro IT, fiordilatte. A metà cottura: Burrata pugliese, Brie francese e Blu Stilton. Dopo cottura: Piave Stravecchio e Pepe Pimento dolce. - 10.5

LE NOSTRE PIZZE

Tutte le nostre pizze possono variare l'impasto.

REGINA D'ITALIA

IL CONNUBIO DEI SAPORI PIÙ ANTICHI, PER ONORARE IL NOSTRO BEL PAESE:

Impasto classico, polpa di pomodoro IT, pomodorini confit . Dopo cottura: bufala DOP a straccetti e crema di basilico home made. - 11

SUILLUS (VEGANA)

PER I ROMANI, IL FUNGO DEI PORCI, PER NOI UNA PRELIBATEZZA

Impasto classico, polpa di pomodoro IT, mozzarella di soia, porcini, polenta fritta e valeriana. - 9.5

TERIYAKI PLUS (VEGANA)

DAL GIAPPONE CON FURORE E DAL SUD CON AMORE

Impasto al carbone vegetale, mozzarella di soia, friarielli IGP, radicchio spadone. Dopo cottura: noci tostate, mayo vegana di soia e salsa Teriyaki. - 10.5

IMPERIA (VEGETARIANA)

TUTTA LA LIGURIA IN UN UNICO PIATTO

Impasto alla canapa, polpa di pomodoro IT, mozzarella di soia, olive Taggiasche. Dopo cottura: cipolla marinata alla birra, pomodori disidratati e crema di basilico. - 9.5

ZUCCHINE E PHILADELPHIA 2.0

TANTO GUSTO TUTTO VEGETARIANO

Impasto in stile Napoli, fiordilatte, crema di tartufo. zucchine e philadelphia. - 10.5

e se non trovi la tua pizza preferita?

Rivolgiti al personale di sala, facciamo anche tutte le pizze classiche, quelle che di solito si ordinano d'asporto.